

実施日	献立名	食品名	g	栄養色	食品名	g	栄養色	実施日	献立名	食品名	g	栄養色	食品名	g	栄養色
25日 (木)	しょくパン ぎゅうにゅう イタリアンスープ リヨネーズポテト	食パン	1・2年 3~6年	1枚 2枚	黄 黄	こしょう こいくちしょうゆ	0.01 1	30日 (火)	ツナピラフ ぎゅうにゅう じゃがいものスープ アスパラガスのサラダ サウザンドレッシング	精白米	75	黄	パセリ	0.5	緑
		鶏肉	15	赤	さとう	10	黄			なたね油	0.5	黄	なたね油	0.5	黄
		しろういんげんまめ(乾)	8	赤	チキンブイヨン	10	黄			にんじん	5	緑	塩	0.5	黄
		キャベツ	30	緑	水	70	黄			うすくちしょうゆ	1	黄	こしょう	0.01	黄
		玉ねぎ	20	緑	ベーコン	10	赤			なたね油	0.5	黄	米粉	2	黄
		にんじん	10	緑	じゃがいも	55	赤			塩	0.5	黄	水	5	黄
		セロリ	5	緑	玉ねぎ	10	赤			こしょう	0.01	黄	水	70	黄
		にんにく	0.7	緑	パセリ	0.5	赤			鶏肉	10	赤	キャベツ	30	緑
		トマト水煮	15	緑	オリーブ油	0.3	黄			玉ねぎ	35	緑	グリーンアスパラガス	10	緑
		トマトケチャップ	8	緑	こしょう	0.01	黄			じゃがいも	30	赤	にんじん	5	緑
オリーブ油	0.5	黄				塩	0.2	黄	サウザンドレッシング	1袋	黄				
塩	0.4	黄				こしょう	0.01	黄							

エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミン				繊維	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミン				繊維
kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	AμgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	g	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	AμgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	g
538	23.5	16.9	2.6	304	78	1.9	2.3	169	0.82	0.69	41	10.2	577	20.3	16	1.7	264	71	1.5	2.7	236	0.26	0.43	34	5.5

26日 (金)	ごはん ぎゅうにゅう ぶたにくと キャベツのいために さばのからあげ こうみだれ	精白米	75	黄	さば	50	赤
		豚肉	30	赤	酒	1.3	黄
		酒	0.3	黄	澱粉	5	黄
		塩	0.3	黄	フライ油(なたね油)	7	黄
		キャベツ	55	緑	白ねぎ	7	緑
		糸こんにゃく	30	緑	土しょうが	0.3	緑
		ごぼう	12	緑	にんにく	0.2	緑
		にんじん	15	緑	さとう	2.3	黄
		にら	10	緑	こいくちしょうゆ	2.3	黄
		なたね油	0.5	黄	酢	0.5	黄
さとう	2	黄	トウバンジャン	0.02	黄		
こいくちしょうゆ	4.5	黄	澱粉	0.2	黄		
削り節	0.3	黄	水	10	黄		
水	10	黄					

26日 (金)	ごはん ぎゅうにゅう ぶたにくと キャベツのいために さばのからあげ こうみだれ	精白米	75	黄	さば	50	赤
		豚肉	30	赤	酒	1.3	黄
		酒	0.3	黄	澱粉	5	黄
		塩	0.3	黄	フライ油(なたね油)	7	黄
		キャベツ	55	緑	白ねぎ	7	緑
		糸こんにゃく	30	緑	土しょうが	0.3	緑
		ごぼう	12	緑	にんにく	0.2	緑
		にんじん	15	緑	さとう	2.3	黄
		にら	10	緑	こいくちしょうゆ	2.3	黄
		なたね油	0.5	黄	酢	0.5	黄
さとう	2	黄	トウバンジャン	0.02	黄		
こいくちしょうゆ	4.5	黄	澱粉	0.2	黄		
削り節	0.3	黄	水	10	黄		
水	10	黄					



えいよう三色 そろえて食べて元気な体をつくらう!

食べ物の中で大切な働きをしています。その主な働きによって3つにわけたものが『えいよう三色』です。

きいろのなかま

ごはん・パン・めん・いも・さとう・あぶら など

エネルギーのもとになる

あかいろのなかま

にく・さかな・たまご・ぎゅうにゅう・大豆・海そう など

体をつくるもとになる

みどりいろのなかま

やさい・くだもの・きのこ など

体の調子をととのえる

【アレルギーの対応に関するお知らせ】

卵・乳・小麦の一部の除去食を実施しています。除去食を希望される場合は、所定の書類の提出が必要となりますので、学校に申し出てください。

- アレルギー対応の献立表や、加工食品の配合表が必要な方は、こちらの二次元コードからご覧ください。
- 給食で「えび・かに・くるみ・そば・落花生(ピーナッツ)・アーモンド・あわび・いくら・カシューナッツ・キウイフルーツ・バナナ・まつたけ・やまいも」は、そのものでの提供や加工品に含まれることはありません。
- 給食で使用する「海藻類・小魚類」は、えび・かに・いか等の海産物が混ざる漁法で採取していますので、付着している可能性があります。



【献立表の記載について】

- ①同一献立の別配分量は、食品名欄に<_>で示しています。
例：9日(火)
- ②食品名欄の実線の区切りは、各献立に使用している食品を示しています。
- ③飲用牛乳は毎日つくので、食品名欄には記載していません。

※本市の小学校給食に関する情報は、こちらの二次元コードからもご覧いただけます。



※献立の材料は天候などの影響により、やむを得ず変更することがありますので、御了承下さい。

●●●●●●●●●● **【お知らせ】** ●●●●●●●●●●
1年生の給食は、4月15日(月)から始まります。

●●●●●●●●●● **【吹田の給食】** ●●●●●●●●●●
「安心安全でおいしい給食の提供を心がけています。」
給食で使用する肉や野菜・果物は、国産のものを使用しています。
旬の野菜を使い、有機野菜なども可能な限り取り入れるようにしています。
だしは、煮干し・削り節・だし昆布からしっかりととり、うす味を心がけています。
行事食や他国の食文化を取り入れた献立も提供しています。